

Protocol Horeca

26 januari 2022



**HORECA
ALLIANTIE**

Een samenwerking van NHG, VCHO en ProFri



NEDERLANDS HORECA GILDE

ProFri Vereniging
Professionele
Frituurders



VCHO
Vereniging
Chinees-Arabisch
Mosaic Ondernemers
中華餐館

INHOUD

INLEIDING	3
1. BASISREGELS VOOR IEDEREEN	6
2. ALGEMENE INSTRUCTIES	7
2.1 Coronatoegangsbewijs.....	7
2.2 Personeel/ondernemers	9
2.3 Leveranciers	10
3. AANVULLENDE INSTRUCTIES OVERIGE HORECA	11
3.1 Afhalen en fastfood	11
3.2 Bezorgen	11
3.3 Terrassen	12
3.4 Hotels	12
3.5 Cafés	12
BIJLAGE 1: INSTRUCTIE HANDEN WASSEN	14
BIJLAGE 2: POSTER VEILIG UIT ETEN	15
BIJLAGE 3: POSTER PROTOCOL HORECAZAAK	16
BIJLAGE 4: POSTER PROTOCOL PERSONEEL	17
BIJLAGE 5: FACTSHEET CORONATOEGANGSBEWIJS	18
BIJLAGE 6: INSTRUCTIES KUCHSCHERMEN	19
BIJLAGE 7: OVERZICHT HORECA VANAF 26 JANUARI	20

INLEIDING

Vanaf 26 januari 2022 mag de horeca weer open. Er gelden wel beperkende maatregelen en de horeca moet dagelijks om 22.00 uur sluiten. Dit protocol is in samenspraak met het ministerie van Economische Zaken en Klimaat opgesteld door de Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), het Nederlands Horeca Gilde (NHG) en de Vereniging Professionele Frituurders (ProFri) en de vakbond ABGP heeft ingestemd met de inhoud.

Bescherming

Dit document is bedoeld om u te ondersteunen bij de implementatie van de richtlijnen en maatregelen van het RIVM en de Rijksoverheid bij u in het bedrijf. Met de maatregelen genoemd in dit document wordt gedefinieerd hoe gasten en medewerkers zich veilig binnen deze voorzieningen kunnen bewegen zodat de overdracht van het COVID-19 virus kan worden beperkt: van gasten naar medewerker, tussen medewerkers onderling en van medewerker naar gasten.

Richtlijnen leidend

Dit document geeft u (c.q. uw managers en bedrijfsleiders) houvast hoe u zich aan de maatregelen van de overheid kunt houden. Het is aan u om op basis hiervan eigen maatregelen te treffen.

Naast deze richtlijnen en maatregelen gelden onverminderd en steeds de HACCP-richtlijnen voor de borging van de voedselveiligheid.

Dynamisch

Omdat de situatie rondom COVID-19 voortdurend verandert, is dit een dynamisch document dat steeds aangepast wordt aan de geldende noodverordeningen en richtlijnen van de Rijksoverheid en het RIVM. Via de websites van de drie samenwerkende verenigingen is de meest actuele versie van dit protocol te bekijken. U kunt bij uw eigen branchevereniging terecht voor meer informatie over de actuele maatregelen en richtlijnen.

Handhaving

U bent als ondernemer verantwoordelijk voor de handhaving van de regels in én rondom uw zaak.

De burgemeesters kunnen aanvullende maatregelen opleggen als zij vinden dat de regels (zoals afstand, verbod op samenscholing) niet voldoende in acht worden genomen. Wilt u precies weten wat u als horecaondernemer wel of niet mag in de plaats waar uw bedrijf is gevestigd, raadpleeg dan de gemeente waar uw bedrijf onder valt.

Tijdelijke wet maatregelen COVID-19

Op 1 december 2020 is de Tijdelijke wet maatregelen COVID-19 (Twm) in werking getreden. Deze wet neemt de werking over van de regionale noodverordeningen, waarin tot eind november de regels over het voorkomen van besmettingen waren opgenomen. Dat wil zeggen dat bevoegdheden om uitvoering te geven aan maatregelen die in de Twm zijn neergelegd (specifieke bevoegdheden voor de burgemeester, toezicht en handhaving) – behoudens escalatie – niet bij de voorzitters van de veiligheidsregio's liggen, maar op gemeentelijk niveau, met controle mogelijkheden van de gemeenteraad.

Protocol

Dit protocol bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Basisregels voor iedereen
2. Algemene instructies horeca

**alleen samen krijgen we
corona onder controle**

Disclaimer

Dit protocol is met zorg opgesteld door de Horeca Alliantie, een samenwerking van Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), Nederlands Horeca Gilde (NHG) en Vereniging Professionele Frituurders (ProFri). Omdat het een dynamisch protocol betreft kan de inhoud aangepast worden. Bij publicatie van een aangepaste versie vervalt de voorgaande versie. Mochten er ondanks de zorgvuldigheid nog onjuistheden in dit document staan, zijn VCHO, NHG en ProFri niet aansprakelijk voor eventuele schade die verband houdt met het gebruik van dit document.

1. BASISREGELS VOOR IEDEREEN

- Was vaak je handen.
- Draag een mondkapje in publieke ruimtes.
- Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog.
- Zorg voor voldoende frisse lucht.
- Gebruik papieren zakdoekjes om je neus te snuiten en gooi deze daarna weg.
- Schud geen handen.
- Blijf thuis bij verkoudheidsklachten, koorts of verhoging tot 38 graden Celsius.
- Laat je testen bij corona-gerelateerde klachten.
- Vermijd drukte.



Zolang het virus er is, zullen we ons aan [de algemene regels](#) moeten houden. Samen houden we vol. Want corona onder controle houden, dat kunnen we alleen samen.

2. ALGEMENE INSTRUCTIES

2.1 Coronatoegangsbewijs

Zowel het terras als de binnenruimte van de horeca is alleen toegankelijk met het coronatoegangsbewijs. Dit geldt voor alle gasten vanaf 13 jaar.

Het coronatoegangsbewijs kan getoond worden in de corona-app of op papier en bestaat uit een van de volgende opties:

- Vaccinatiebewijs
- Herstelbewijs
- Negatieve test (niet ouder dan 24 uur)

De coronacheck scanner app die nodig is voor het controleren van de coronatoegangsbewijzen kunt u downloaden op <https://coronacheck.nl/nl/scanner/>. De app is beschikbaar voor zowel IOS als Android.

Controle van het coronatoegangsbewijs:

1. Scan de QR-code. Bij een groen scherm vraagt u om een legitimatiebewijs (zie punt 2). Bij een rood scherm moet u de gast weigeren.
2. Vanaf 14 jaar bent u verplicht om een legitimatiebewijs te vragen en de gegevens op het coronatoegangsbewijs te controleren.
3. Als de gast een groen scherm heeft en de gegevens overeenkomen met het legitimatiebewijs, mag u de gast toelaten.

Zie ook bijlage 5 voor een uitgebreide uitleg.

Openingstijden

- De horeca mag open zijn van 05.00 tot 22.00 uur. Afhalen en thuisbezorgen zijn ook na sluitingstijd toegestaan.

Aantal gasten

- Er geldt dat u zowel binnen als buiten 100% van de 1,5 meter capaciteit kunt gebruiken. Dit komt in de praktijk neer op 1/3 van de reguliere capaciteit. Zo is het voor bezoekers mogelijk om afstand te houden.

Indeling

- Zorg voor 1,5 meter afstand tussen zitplaatsen.
- Er geldt geen maximum aantal personen per tafel, zolang personen die niet op één adres wonen op 1,5 meter afstand van elkaar zitten.
- Mensen die op één adres wonen* en kinderen t/m 12 jaar kunnen aan dezelfde tafel zitten en hoeven geen 1,5 meter afstand te houden van elkaar. Hiervoor geldt ook geen maximum aantal personen per tafel.
- Zorg voor een duidelijke markering, zodat de gasten 1,5 meter afstand kunnen houden.
- Maak vaste looproutes en breng waar nodig markeringen aan.
- Zorg indien mogelijk voor een gescheiden ingang en uitgang voor gasten.
- Maak het protocol zichtbaar voor gasten. Publiceer het protocol ook op de website en eventuele sociale media (bijlage 2).

* Dit geldt voor iedereen die op hetzelfde adres woont, dus niet alleen partners en gezinnen, maar ook andere woongemeenschappen zoals studentenwoningen.

Ontvangst

- Alle gasten vanaf 13 jaar moeten in het bezit zijn van een coronatoegangsbewijs.
- Gasten moeten bij binnenkomst en verplaatsing een mondkapje dragen.
- Gasten moeten 1,5 meter afstand houden.
- Bij vermoeden van COVID-19 verschijnselen, moet u de gast(en) de toegang weigeren.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen en/of desinfecteren.
- Alle gasten moeten een **vaste zitplaats** hebben.
- Entertainment is toegestaan.

Eten/Drinken

- Gebruik menukaarten die makkelijk te reinigen zijn of digitale menukaarten (QR bestellen).
- Plaats zo min mogelijk decoratie op tafel en beperk het tafelgerei tot het noodzakelijke.

Vertrek

- Laat gasten zoveel mogelijk contactloos betalen.
- Het is toegestaan om gasten van het terras binnen af te laten rekenen.

Schoon en veilig

- Desinfecteer de tafel, stoelen, decoratie en menukaarten na elk gebruik.
- Maak deurklinken meerdere keren per dag schoon.
- Maak de sanitaire ruimtes regelmatig schoon. Hang daar een schoonmaaklijst zodat de gasten kunnen zien wanneer er schoongemaakt is.
- Zorg voor voldoende (hand)zeep en papieren handdoekjes voor de gasten in de sanitaire ruimtes. Vermijd het gebruik van handdrogers.
- Hang bij de wastafel een instructie voor het handen wassen (bijlage 1).

2.2 Personeel/ondernemers

Voorzorgsmaatregelen

- Personeel is niet verplicht om een coronatoegangsbewijs te hebben. Er geldt wel een dringend advies om medewerkers 2 keer per week een zelftest te laten doen.
- Alle medewerkers moeten een mondkapje dragen.
- Medewerkers moeten waar mogelijk 1,5 meter afstand tot elkaar en de gasten houden.
- Zorg dat het protocol duidelijk zichtbaar opgehangen wordt, zodat alle medewerkers het kunnen zien en zorg dat dit ook wordt nageleefd (bijlage 3 en 4).
- Wijzigingen in het protocol moeten aan alle medewerkers gecommuniceerd worden.
- Stel één medewerker aan die verantwoordelijk is voor naleving van het protocol. Dit is in veel gevallen de eigenaar, manager of bedrijfsleider. Zorg bij diens afwezigheid voor een vervanger.

Indeling

- Geef medewerkers zoveel mogelijk vaste plekken om onderling contact te beperken.
- Laat medewerkers zo veel mogelijk 1,5 meter afstand van elkaar houden.
- Laat uw medewerkers zoveel mogelijk in dezelfde groepen samenwerken om kruisbesmetting te voorkomen.

Persoonlijke hygiëne

- Zorg dat alle medewerkers elke dag schone kleding dragen.
- Laat alle medewerkers bij binnenkomst handen wassen. Zorg dat ze ook daarna regelmatig hun handen wassen volgens de richtlijnen van het RIVM.

Keuken

- Elke kok gebruikt zoveel mogelijk zijn/haar eigen gereedschap.
- Als gemeenschappelijk gereedschap gebruikt wordt, dient dit na elk gebruik schoongemaakt te worden.
- Maak regelmatig de (hand)grepen en bedieningspanelen van koelcel, koelkast, combisteamer en overige apparaten schoon.
- Laat bedienend personeel, bezorgers en leveranciers tijdens de werktijden de keuken niet onnodig betreden.
- Gebruik handschoenen bij het afruimen van gebruikt servies en bestek.
- Zorg voor voldoende (hand)zeep en papieren handdoekjes in de keuken.

2.3 Leveranciers

- Maak duidelijke afspraken met leveranciers over aflevermoment en afleverlocatie.
- Laat de leveranciers zoveel mogelijk buiten de werktijden goederen leveren.
- Bezorgers die gezondheidsklachten hebben zijn niet welkom.
- Communiceer het protocol met alle leveranciers.

3. AANVULLENDE INSTRUCTIES OVERIGE HORECA

3.1 Afhalen en fastfood

Naast voorgaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende afhaalzaken.

- Afhalen is ook na 22.00 uur toegestaan.
- Afhaalgasten hoeven niet in het bezit te zijn van een coronatoegangsbewijs, als de afhaalruimte duidelijk afgescheiden is van het zitgedeelte van het restaurant. Wel moeten deze afhaalgasten en uw medewerkers altijd een mondkapje dragen en 1,5 meter afstand houden. Na 22.00 uur, als het zitgedeelte van het restaurant is gesloten, is het niet nodig om een coronatoegangsbewijs te laten zien, ook niet als er geen afscheiding is tussen afhaalruimte en zitgedeelte.
- Zorg dat er zoveel mogelijk online/telefonisch wordt besteld.
- Verspreid de afhaalstroom, bijvoorbeeld door per tijdvak van 15 minuten een maximaal aantal afhaalbestellingen te accepteren.
- Laat gasten zoveel mogelijk online betalen.
- Maak een duidelijke route voor de afhaalgasten.
- Zorg zowel binnen als buiten, voor markeringen van 1,5 meter voor afhaalgasten.
- Indien u geen aparte ingang heeft voor het afhaalgedeelte, laat gasten dan zoveel mogelijk buiten het restaurant of zitgedeelte afhalen. Dit kan door bijvoorbeeld een afhaaltafel te plaatsen.

3.2 Bezorgen

Naast voorgaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende bezorgen.

- Bezorgen is ook na sluitingstijd toegestaan.
- Maak een vaste looproute en werkplek voor bezorgers.
- Bezorgers maken zo min mogelijk contact met overige collega's.
- Bezorgers brengen de bestelling tot aan de voordeur van het bezorgadres en houden 1,5 meter afstand.
- Bezorgers dragen bij voorkeur handschoenen bij het afleveren.

3.3 Terrassen

Naast bovenstaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende terrassen.

- Terrassen dienen aan de bovenzijde volledig open te zijn, dan wel aan de drie zijdes volledig open te zijn.
- Voor terrassen in overdekte winkelcentra gelden dezelfde regels als voor de binnenruimten van eet- en drinkgelegenheden.
- De ondernemer dient het terras zo in te richten dat gasten en personeel altijd 1,5 meter afstand kunnen houden tot elkaar.
- Door het plaatsen van kuchschermen vervalt de regel om 1,5 meter afstand te houden voor de personen aan weerszijde van de schermen. Voor regelgeving met betrekking tot de kuchschermen zie bijlage 6.
- Bij aanpalende terrassen zorgen de ondernemers van deze terrassen gezamenlijk voor het handhaven van de 1,5 meter.
- Van ondernemers van een terras wordt verwacht dat zij zorgdragen voor het reguleren van de toestroom op het terras en daarbij ook clustering van wachtende of vertrekkende gasten buiten het terras voorkomen.

3.4 Hotels

Voor de terrassen, binnenruimten en buffetten van de restaurants van hotels gelden dezelfde voorwaarden als hierboven genoemd.

3.5 Cafés

Voor de terrassen en binnenruimten van cafés gelden dezelfde voorwaarden als hierboven genoemd.

Tapinstallatie

- Desinfecteer de tapinstallatie aan het begin en einde van de dag.
- Desinfecteer de fustaansluiting en fustkoppeling bij het aansluiten van een nieuw fust.
- Raak enkel het onderste deel van het glas aan; onderste 20% is voor barmedewerker, bovenste 80% voor consument.
- De taptuit niet tegen het glas, in het bier of in het schuim laten komen.
- Vervang regelmatig de afschuimer en het glas met schoon water.
- Vermijd doortappen.

Glaswerk

- Stapel de glazen niet.
- Pak glazen aan de onderkant.
- Indien mogelijk gebruik de vaatwasser om glazen af te wassen.
- Spoel het glaswerk in aparte spoelbakken. Ververs het spoelwater continu.
- Laat het kraantje onder in de wasbak aan staan, zodat het water steeds tussentijds wordt ververs.
- Giet restjes drank in de afvoer, voorkom dat dit in het spoelwater terecht komt.
- Zorg dat glazen vóór het spoelen vrij zijn van vet, vuil, lippenstift, etc.
- Gebruik de middelste spoelborstel en spoel het glas minimaal 15 seconden vanuit de pols draaiend, verticaal op en neer bewegend over de spoelborstel.
- Spoel glazen na met schoon water.
- Vermijd het gebruik van een spoelkruisje.
- Maak de spoelborstel dagelijks schoon.
- Droog glazen ondersteboven.
- Reinig minimaal 1 keer per week alle glazen in een spoelbak met soda en kokend water.

BIJLAGE 1: INSTRUCTIE HANDEN WASSEN

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)

Procedure voor handen wassen

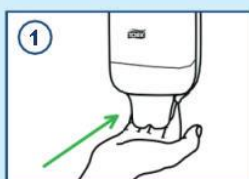


Think ahead.

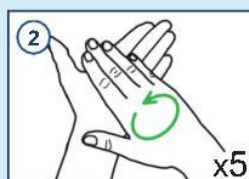
Was je handen met zeep, water en een papieren handdoek



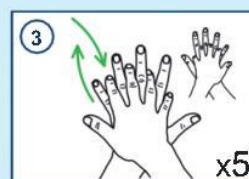
0 Spoel eerst de handen onder warm water af om los vuil te verwijderen



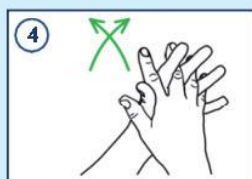
1 Druk op de knop voor een zeepdosis



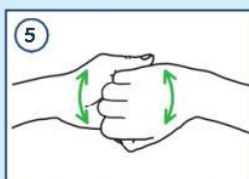
2 Wrijf de handpalmen tegen elkaar om schuim te creëren x5



3 Wrijf de rug van een hand tegen de palm van de andere, herhaal met de andere hand x5



4 Wrijf de handpalmen tegen elkaar met de vingers in elkaar



5 Wrijf de vingertoppen tegen de palm van de andere hand



6 Was elke duim door in de palm van de andere hand te draaien



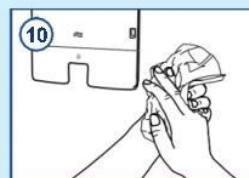
7 Wrijf de achterkant van de vingers van elke hand tegen de palm van de andere met kleine cirkelvormige bewegingen



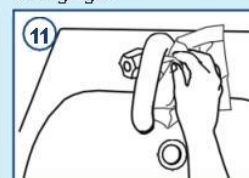
8 Vergeet niet om de polsen te wassen



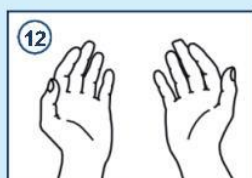
9 Spoel zorgvuldig onder stromend water



10 Droog de handen zorgvuldig met een papieren handdoek. Vergeet niet om de ruimten tussen de vingers te drogen



11 Gebruik een papieren handdoek om de kraan uit te zetten



12 Uw handen zijn nu droog en veilig



13 Gebruik indien nodig lotion



40-60 sec

BIJLAGE 2: POSTER VEILIG UIT ETEN

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)

VEILIG UIT ETEN



**Een coronatoegangsbewijs is verplicht.
Deze QR-code kunt u ophalen in de CoronaCheck app.**



**Was uw handen vóór en
na uw bezoek.**



**Betaal zoveel mogelijk
contactloos.**



**Hoest of nies in
uw elleboog.**



Schud geen handen.



**Blijf thuis bij
gezondheidsklachten.**

BIJLAGE 3: POSTER PROTOCOL HORECAZAAK

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



Horecazaak





Max. aantal gasten binnen:
Onbeperkt



Max. aantal gasten terras:
Onbeperkt

1,5 m



1. Zorg voor 1,5 m afstand tussen zitplaatsen of plaats buiten kuchschermen.



6. Indien mogelijk, zorg voor een gescheiden ingang en uitgang.



2. Controleer uw gasten op een coronatoegangsbewijs met de CoronaCheck Scanner.



7. Desinfecteer de tafel, stoelen en menukaart na elk gebruik.



3. Voer bij de deur de gezondheidscheck.



8. Maak de sanitaire ruimtes regelmatig schoon.



4. Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen en/of desinfecteren.



9. Gasten zijn binnen verplicht een mondkapje te dragen, behalve wanneer ze aan tafel zitten.



5. Laat gasten zoveel mogelijk contactloos betalen.



10. Maak het "Veilig uit eten" protocol zichtbaar voor gasten.

alleen samen krijgen we
corona onder controle



BIJLAGE 4: POSTER PROTOCOL PERSONEEL

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



Personeel



1. Check met gebruik van de vragenlijst de gezondheid van alle medewerkers.



2. Zorg dat alle medewerkers elke dag schone kleding dragen.



3. Laat alle medewerkers bij binnenkomst handen wassen.



4. Alle medewerkers moeten minimaal 1x per uur hun handen wassen volgens de richtlijnen van RIVM.



5. Zorg voor een veilige werkplek en geef medewerkers zoveel mogelijk vaste plekken.



6. Dringend advies om 2x per week een zelftest te doen.



7. Het werkoppervlak moet regelmatig gereinigd worden volgens de richtlijnen van RIVM.



8. Alle personeel is verplicht om binnen een mondkapje of faceshield te dragen.

alleen samen krijgen we
corona onder controle

BIJLAGE 5: FACTSHEET CORONATOEGANGSBEWIJS

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



Coronatoegangsbewijs – Organisatoren Informatie voor medewerkers

U gaat coronatoegangsbewijzen inzetten voor uw evenement.
In deze factsheet staat informatie voor uw medewerkers.

Bezoekers controleren bij de ingang

Welke stappen moet ik doorlopen bij het binnen laten van de bezoekers?

- 1. Controleer het coronatoegangsbewijs (digitaal of op papier)**
Scan QR-code met de CoronaCheck Scanner-app. Kijk voor de scaninstructies naar de uitleg in deze factsheet, in de app of op www.coronacheck.nl/scanner.
 - Groen scherm met een vinkje: geldig coronatoegangsbewijs. Controleer nu het legitimatiebewijs en toegangskaartje/aanmelding.
 - Rood scherm: u mag de bezoeker niet toelaten.
- 2. Controleer het legitimatiebewijs**
Bij een geldig coronatoegangsbewijs (het groene scherm) ziet u gegevens die u moet controleren aan de hand van het legitimatiebewijs van de bezoeker.
- 3. Controleer toegangskaartje**
Controleer het toegangskaartje/aanmelding.
- 4. Verleen toegang**
Als u alle gegevens van de bezoeker heeft gecontroleerd en deze kloppen, dan kunt u de bezoeker toegang verlenen.

Let op: Kinderen onder de 13 jaar mogen zonder coronatoegangsbewijs deelnemen en hoeven dus ook niet getest te worden.

Scaninstructies vindt u op de ommezijde >>

alleen samen krijgen we
corona onder controle

BIJLAGE 6: INSTRUCTIES KUCHSCHERMEN

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



Rijksoverheid

29 juni 2020

Instructie

Kuchschermen op terrassen in de horeca

Vanaf 1 juli zijn kuchschermen op buitenterassen in de horeca toegestaan. Er geldt in dat geval geen regel om 1,5 meter afstand te houden voor de personen die zich aan weerszijde van de schermen bevinden. Deze folder geeft meer informatie over de richtlijnen voor en het correcte gebruik van de schermen.

Algemene uitgangspunten

- In de horeca is een vaste zitplaats altijd verplicht.
- Een buiten terras dient aan drie zijden open te zijn.
- Mensen die aan één tafel zitten moeten altijd 1,5 meter afstand houden, tenzij ze tot hetzelfde huishouden behoren.
- Mensen die aan één tafel zitten worden niet gescheiden door een scherm.

Richtlijnen voor gebruik

- De bovenzijde van de schermen bevindt zich op minimaal 180 cm vanaf de grond.
- De onderzijde van de schermen bevindt zich op ongeveer 50 cm vanaf de grond.
- De breedte van een scherm bedraagt 185 cm waarmee twee tegenover elkaar zittende personen aan een tafel van ongeveer 70 cm x 70 cm worden afgeschermd van een daarnaast geplaatste tafel.
- Er kunnen ook halve schermen worden toegepast om slechts één persoon af te schermen. De breedte van een dergelijk scherm bedraagt 92 cm.
- Het oppervlak van de schermen is glad en daarmee goed te reinigen.
- De schermen dienen dagelijks te worden gereinigd.

Overige kenmerken van de kuchschermen

- Handcontact met de schermen dient zo veel mogelijk te worden vermeden.
- Indien het scherm van transparant materiaal is gemaakt, wordt aanbevolen om het scherm van een print te voorzien. Hiermee wordt voorkomen dat er tegenaan gelopen of gestoten wordt doordat het onvoldoende zichtbaar is.
- Het scherm en het materiaal waaruit het scherm is samengesteld voldoet aan de van toepassing zijnde brandveiligheidseisen.
- Het scherm heeft geen scherpe hoeken en onderdelen waaraan men zich kan verwonden.
- Het scherm valt niet gemakkelijk om als er tegenaan gestoten of gelopen wordt.
- Het scherm is bestand tegen normale windvlagen en valt daarmee niet om.
- Het schermmateriaal valt niet uiteen in scherpe onderdelen bij beschadiging.
- Bij het eventueel verplaatsen van de schermen dient men de hygiëne regels in acht te nemen door de schermen goed te reinigen en handcontact zoveel mogelijk te vermijden.

BIJLAGE 7: OVERZICHT HORECA VANAF 26 JANUARI

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



Rijksoverheid

25 januari 2022

Horeca

Eet- en drinkgelegenheden mogen per 26 januari open tot 22.00 uur.
Een vaste zitplaats en coronatoegangsbewijs zijn verplicht.
Houd 1,5 meter afstand en draag binnen een mondkapje, tenzij je zit.

Horeca per 26 januari

-  Open tussen 5.00 uur en 22.00 uur.
-  Vaste zitplaats verplicht.
-  Coronatoegangsbewijs verplicht.*
-  1,5 meter afstand verplicht.
-  Maximaal aantal bezoekers hangt af van de grootte van de ruimte.
-  Mondkapje binnen verplicht, behalve als je zit.
-  Entertainment, zoals live muziek, toegestaan.
-  Reguliere openingstijden voor afhalen en laten bezorgen.

* Het coronatoegangsbewijs is niet nodig in wegrestaurants en horeca in uitvaartcentra en bij afhalen en laten bezorgen.



Wassen
Was vaak je handen.
Hoest en nies in je elleboog.



Afstand
Houd 1,5 meter afstand.
Schud geen handen.



Testen
Klachten? Blijf thuis en doe direct een test, ook als je gevaccineerd bent.



Lucht
Zorg voor voldoende frisse lucht.

Meer informatie:
rijksoverheid.nl/horeca
of bel 0800-1351